



Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

Vitigni bordolesi da un famoso vigneto veneto

Beschreibung:

Lucio Gomiero, proprietario della tenuta Vignalta, è uno dei pionieri della coltivazione di vitigni internazionali sui monti Euganei. Il Gemola riflette perfettamente il potenziale dei terreni vulcanici e della ricca flora e fauna della regione. Questo vino viene prima affinato per 36 mesi in botti di rovere francese, poi 12 mesi in bottiglia.

Degustationsnotiz:

Rubino saturo con evidenti riflessi granati. Al naso, frutti di bosco e spezie, che ricordano le prugne, i lamponi e la cannella, con note di sottobosco e cioccolato al latte, e infine un accenno di vaniglia. I magnifici aromi di frutta, soprattutto rossa, si sviluppano lentamente al palato, con una bella nota tostata; i tannini maturi e morbidi sono un magnifico complemento all'insieme, che rivela anche accenti minerali; finale lungo e pieno di carattere.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: ColEug

Produttore: Azienda Agricola Vignalta

Allevamento: 30 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0949716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gemola

Rosso Colli Euganei DOC
Azienda Agricola Vignalta

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.